



AZIENDA SABBIONERE



SABBIONERE

Nata nel 2023, la nostra realtà scaturisce da un'idea ambiziosa e determinata: restituire al territorio viticolo di Valperga il prestigio e gli antichi splendori di un tempo. Il progetto vitivinicolo dell'azienda **Sabbionere** poggia su quattro pilastri fondamentali: **coraggio, competenza, dedizione e resilienza.**

La nostra filosofia fonde l'eredità tramandata dai nonni e la loro profonda passione con le più innovative tecniche vitivinicole ed enologiche. Il risultato si manifesta con prodotti capaci di narrare la tradizione e le radici di questa terra antica, armonizzandosi con il presente e mantenendo uno sguardo rivolto al futuro.

I nostri vigneti si estendono tra le zone pianeggianti del comprensorio valperghese e i suggestivi terrazzamenti collinari che segnano l'inizio del percorso naturale delle "Sabbionere", all'interno dell'area del **Sacro Monte di Belmonte**, dichiarato Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO nel 2003.

SABBIOSIVINRE

Le nostre etichette nascono dalla prevalenza di vitigni a bacca rossa, coltivati tra suoli argillosi e sabbie granitiche tipiche del **Canavese**.

Il processo di vinificazione è curato nei minimi dettagli: dalla pressatura e fermentazione dei grappoli interi in tini d'acciaio inox, all'affinamento in **"tonneau"** di rovere per un periodo dai 5 agli 8 mesi. Dopo l'imbottigliamento (formato 0,75 l), il vino riposa in cantina dai 2 ai 5 mesi, secondo la tipologia, per raggiungere il perfetto equilibrio.

La nostra proposta si declina in tre linee — **Rosso, Bianco e Rosé** — studiate per offrire sensazioni avvolgenti ed emozionanti, sia al naso che al palato, capaci di esprimere l'essenza della nostra viticoltura eroica.

Vieni a scoprire l'essenza del territorio: lasciati guidare dall'esperienza e-degustativa **"VINDIVIN"**.

SABBIONERE LE TRADIZIONI NON VANNO DIMENTICATE MA INNOVATE

www.sabbionere.it

seguici sui social





GUSTO.
tradizione
INNOVAZIONE

Inquadra QR code



Via Lusanna, 8 - 10087 Valperga (TO)
P.IVA: 12936040018 - info@sabbionere.it
+39 331 11 38 423 - www.sabbionere.it

www.sabbionere.it